

## **Boas práticas de manipulação na merenda escolar da rede municipal de educação do município de Araguatins - TO**

Diane M. Souza

Bruno Arruda Laskos

Tatiane C. Reitz

Aline Zanotto

Cleusa Ines Weber

Flávio de Almeida Silva

A alimentação é uma necessidade básica do ser humano, um fator primordial para o desenvolvimento corporal e intelectual. Deste modo, a merenda escolar deve oferecer alimentos que atendam necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, assim contribuindo para o desenvolvimento humano e aprendizagem e rendimento escolar. Atualmente a alimentação escolar é considerada uma das principais refeições do dia de muitas crianças, portanto é de extrema importância ter o máximo de cuidado ao manipular os alimentos oferecidos. Os cuidados com a merenda escolar devem ser realizados desde a escolha, a compra dos alimentos até a distribuição e elaboração. Os cuidados não devem somente ser realizados nas etapas de pré-preparo, preparo e pós-preparo dos alimentos, mas também na higiene pessoal do manipulador, a qual todos os indivíduos devem ter com o seu próprio corpo para conservar não só a sua saúde pessoal, mas também a saúde das demais pessoas. A higiene dos manipuladores é de extrema importância devido ao risco de contaminação cruzada que pode ocorrer nos alimentos, visto que, hoje a contaminação vem sendo uma das grandes preocupações dos órgãos governamentais devido ao alto índice de doenças transmitidas por alimentos que resultam em sérios danos a saúde dos consumidores e em alguns casos podem levar até a morte. Portanto foi realizada na cidade de Araguatins – TO uma oficina com as merendeiras e zeladoras das escolas municipais do município que teve como objetivo oferecer informações que auxiliassem os manipuladores a manusear os alimentos de forma correta para mantê-los saudáveis e seguros. Assim foi abordado como preparar um alimento saudável e seguro na merenda escolar, a importância do manipular os alimentos quanto a higiene pessoal, higienização de alimentos, utensílios e ambiente, conservação dos mantimentos. As atividades foram conduzidas com interações práticas entre

ministrantes e ouvintes. Uma das maiores preocupações encontradas e abordadas pelos participantes foram a falta de recursos financeiros para as compras dos materiais básicos para higienização e o difícil acesso a água potável e luz em algumas comunidades e equipamentos para a refrigeração adequada dos alimentos. Assim o trabalho das merendeiras torna-se desafiador para a busca constante pela segurança e qualidade da merenda escolar. Com o trabalho conseguiu-se atingir o resultado de conscientização das necessidades básicas de higiene pessoal e alimentar nas merendeiras e zeladoras da cidade de Araguatins - TO, além da troca de informações das diferentes realidades que vivem as diferentes regiões do Brasil atualmente.

**Palavras-chave:** Alimentação, Merenda Escolar, Boas práticas de manipulação, Alimento seguro.